

19 oktober 2016

Anniek Schuurman en Fleur Deiters uit Bussum winnaars landelijke finale Kids Kook Battle

Quinoa met zoete tomatensaus winnend recept

Amsterdam - Vandaag kookten negen jonge finalisten uit heel Nederland hun zelfgekozen recept live in De Hallen in Amsterdam. Daar vond de finale van de allereerste nationale Kids Kook Battle plaats, powered by Allerhande. De jongens en meisje uit groep 7 en 8 kregen een uur de tijd om de jury van Allerhande culi's te imponeren. Onder leiding van een enthousiaste Tim Douwsma gingen de kinderen aan de slag. Na het proeven van alle gerechten koos de jury unaniem voor Anniek Schuurman en Fleur Deiters uit Bussum. Hun gezonde en lekkere gerecht was quinoa met zoete tomatensaus. Anniek en Fleur gingen met de Kids Kook Battle bokaal naar huis en hun recept staat begin volgend jaar in Allerhande.

Fleur en Anniek: "Het leukste aan koken vinden we het samen doen of het mixen van ingrediënten. Dan krijg je vaak ineens een andere smaak. We hadden niet verwacht dat we zouden winnen, maar we zijn er heel blij mee!"



Winnaars Kids Kook Battle 2016

Zelf koken is gezond en lekker

De Kids Kook Battle is een van de vele activiteiten tijdens de Dutch Agri Food Week. Kinderen die al op jonge leeftijd zelf koken, gaan later bewuster met voeding om. Met de Kids Kook Battle laten kinderen zien hoe leuk het is om gezond en lekker te koken. De ingezonden recepten moesten voor minimaal de helft uit groenten bestaan en daarnaast elementen uit de schijf van vijf bevatten, zoals volkoren pasta, vis, ei of peulvruchten. Het initiatief voor de Kids Kook Battle is genomen door Allerhande, Kokkerelli & Kids University for Cooking Foundation, Kidskookcafé (in Helmond) en de kinderrestaurants van Resto Van Harte. De kookwedstrijden werden georganiseerd tijdens de Dutch Agri Food Week van 12 tot 25 oktober 2016 met als doel kinderen bewust te maken van gezondere voeding. In de

voorrondes hebben honderden kinderen in Nederland gekookt. De finalisten stonden vandaag op het podium.

Over Albert Heijn

Albert Heijn wil stap voor stap een gezondere supermarkt worden en klanten inspireren gezonder te eten. Dat doen we met gezonde recepten op ah.nl en in Allerhande, het 'Ik Eet het Beter' lesprogramma voor scholen, het reduceren van suiker en zout in onze eigen merk producten, een groot aanbod aan gezonde producten, campagnes en aanbiedingen, tips van voedingscoaches en het stimuleren van een gezondere Avondvierdaagse. Daarbij laten we zien dat gezonder eten lekker en leuk is.

Over Dutch Agrifood Week

Tijdens Dutch Agri Food Week staan voedsel, voedselinnovatie en voedselproductie centraal. Boeren, ondernemers uit toeleverende en verwerkende industrie, retail, overheid en wetenschappers laten zien hoe zij werken aan veilig en gezond voedsel voor onszelf en voor straks 9 miljard mensen wereldwijd. Voor meer informatie: <http://dutchagrifoodweek.nl/>

Noot voor de redactie, niet geschikt voor publicatie

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met Albert Heijn, afdeling Mediarelaties. Telefoonnummer: 088 659 2020; e-mail: pers@ah.nl

Indien u in het vervolg geen nieuwsberichten meer wilt ontvangen van Albert Heijn kunt u dit kenbaar maken door een e-mail te sturen naar pers@ah.nl

Afdeling Mediarelaties Albert Heijn

Geen berichten meer ontvangen van ons? [Klik hier](#)